Taller de Iniciación a la elaboración de Quesos Artesanales

Eventos
Será en el Complejo Turístico la Garganta (El Chorro), en la provincia de Málaga, de 11 de la mañana a 3 de la tarde.

El precio del taller es de 30€ e incluye los siguientes contenidos:

PRÁCTICOS:
1. Temperaturas de calentamiento de la leche
2. Adición del cuajo (animal / vegetal)
3. Coagulación
4. Corte de la cuajada
5. Desuerado
6. Moldeado
7. Prensado
8.Salado
9. Oreado
10. Maduración

TEÓRICOS:
• La vocación láctea de la ganadería caprina. Características de la leche
• Tipos de cuajos
• Tipos de coagulación
• Maduraciones de los quesos
• Flora de superficie
• Flora de afinado de quesos

Lugar:
Complejo Turístico la Garganta (El Chorro). Málaga.

Contacto:
Patrimonio Quesero Andaluz

Teléfono: 646692617
Email: promocion@valledelguadalhorce.com